



Марья Моревна

НОВАЯ РУССКАЯ КУХНЯ



ИКРА

подаем с пшеничными блинчиками и сметаной

Икра муксуна	50 г	990
Икра форели	50 г	1 490
Икра щучья	50 г	1 680
Икра стерляди гибрид	50 г	5 950
Икра осетра	50 г	7 500
Икра белуги	50 г	8 900
Икра альбиноса	50 г	9 500

СОЛЁНАЯ РЫБА

Пряная сельдь с молодым картофелем, ялтинским луком и бородинскими гренками	270 г	790
Муксун слабой соли	100 г	1 050
Нерка слабой соли	100 г	1 225
Сугудай из чира с ялтинским пряным луком и ароматной зеленью	120 г	1 350
Нельма холодного копчения	100 г	1 550

МАЛОСОЛЫ

Квашеная капуста с клюквой	250 г	450
Малосольные огурцы подаются в тыкве с ароматной зеленью и чесноком	200 г	390
Малосольные томаты с пряными травами и душистыми специями	200 г	390
Ассорти солений	420 г	850
Грузди маринованные с семенами горчицы, ялтинским луком и домашним маслом	120 г	850
Грузди со сметаной и четверговой солью	150 г	950

ЗАКУСКИ

Эклер с копченой форелью	90 г	790
Эклер с камчатским крабом и красной икрой	90 г	890
Утиный холодец с маринованными овощами, хреном и горчицей	280 г	890
Паштет из утки с бриошью и чатни из груши с облепиховым соусом	200 г	890
Заливное из форели, судака и камчатского краба с красной икрой	140 г	1 150
Вителло тоннато	130 г	1 350
Блины с икрой и неркой	220 г	1 390
Ассорти сыров с сезонным вареньем, медовыми сотами и виноградом	290 г	1 490

ПИРОЖКИ

Картофельный пирожок	40 г	120
Пирожок с уткой	40 г	190
Пирожок с лесными грибами	40 г	190
Расстегай из разных видов рыб	60 г	260

САЛАТЫ

Винегрет с квашеной капустой, белыми грибами и печеными овощами	270 г	790
Салат с хрустящими баклажанами и томатами	290 г	850
Оливье с говяжьим языком и соленым огурцом	250 г	850
Цезарь с цыпленком и сыром пармезан	280 г	850
Цезарь с тигровыми креветками и сыром пармезан	280 г	1 120
Салат с тигровыми креветками, абрикосовый дрессинг и микс сочных трав	270 г	1 250
Мимоза с угрем, форелью	300 г	1 390

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени из говядины	220 г	890
Пельмени из чавычи и щуки	220 г	990
Камамбер из печи с маковой бриошью и чатни из айвы	260 г	1 120

СУПЫ

Борщ с говяжьей грудинкой, салом и подкопченной ягодой	450 г	790
Похлебка с белыми грибами, подосиновиками и говяжьей грудинкой, подается с картофельным пирожком и копченой сметаной	430 г	850
Уха с раком и судаком на костре	320 г	990



к любому блюду
Вы можете добавить

**ЧЕРНЫЙ
ТРЮФЕЛЬ**

1 г **320**

**РАКИ ОТВАРНЫЕ
КЛАССИЧЕСКИЕ**

Раки 500 г **2 550**
Раки 1 000 г **4 900**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Запеченный дальневосточный кальмар, фаршированный креветками и разными грибами	220 г	1 050
Филе судака со сливочным орзо, пармезаном, спаржей, лесными грибами и черным трюфелем	320 г	1 390
Морской гребешок с картофельным пюре, молодым зеленым горошком и муссом из сыра пармезан	290 г	1 350
Котлета из судака и форели с брюссельской капустой, картофельным пюре, раковой шейкой и икорным соусом	300 г	1 450

МЯСО, ПТИЦА

Пожарская котлета с картофельным пюре и солеными огурцами	290 г	890
Говяжий язык запеченный в соусе кориандр с молодым картофелем, груздями и малосольными огурцами	290 г	990
Жульен с уткой и сезонными грибами в соусе из молодых сыров	300 г	1 190
Говяжьи щечки томленные в печи с брусникой, печеными яблоками и пюре из корня сельдерея	240 г	1 250
Бефстроганов из говяжьей грудинки с сезонными грибами и картофельным пюре	290 г	1 290
Голень из индейки с острыми томатами и пряной зеленью	550 г	1 290

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Запеченная утка с ягодным соусом и печеным яблоком	700 г	1 950
Говядина «Веллингтон» с белыми грибами, сморчками, черным трюфелем и соусом демигласс	450 г	2 950
Гусь томленный в печи с домашней лапшой, брусничным соусом, грушей и соусом мадера	1 200 г	3 750

ПИРОГИ В ПЕЧИ

подаем с копченой сметаной и четверговой солью

Пирог с сыром и зеленью	300 г	750
Пирог с говяжьей грудинкой	330 г	950
Пирог с уткой и грибами	330 г	950

ОВОЩИ

Картофельное пюре с черным трюфелем	250 г	620
Печеные овощи с пряной зеленью и чесночным маслом	240 г	790
Жареный молодой картофель с белыми грибами и ароматной зеленью	280 г	790

ГРИЛЬ

цена указана за 100 г сырого веса

Шашлык из свинины	100 г	690
Шашлык из денвера	100 г	950
Шашлык из фланка	100 г	950
Говяжьи ребра «Кальби»	100 г	790
Тигровые креветки	100 г	790
Филе форели	100 г	920
Каре ягненка	100 г	1 200
Филе миньон Прайм	100 г	1 290
Стейк рибай Прайм	100 г	1 350

ХЛЕБ

подаем с тыквенным маслом и облепиховой солью

Хлеб деревенский	180 г	250
Бородинский хлеб	180 г	250
Бриошь	150 г	290
Хлебная корзина	270 г	350

СОУСА

Томатная сальса	50 г	150
Брусничный	50 г	190
Перечный	50 г	200
Винный	50 г	200
Утиный соус мадера	50 г	200
Фирменная горчица	50 г	150
Фирменный хрен	50 г	150
Копченая сметана	50 г	150

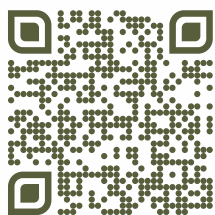
ДЕСЕРТЫ

Пирожное «Мадлен»	70 г	350
Мороженое	60 г	350
Сметанник	150 г	750
Медовик с пчелиными сотами, сметанным кремом и вишневым соусом	170 г	790
Крем брюле	240 г	790
Яблочный штрудель с кремом «Патисьер» и ванильным мороженым	260 г	790
Варенье из айвы	60 г	290
Варенье из лесной земляники	60 г	490
Варенье из морошки	60 г	490



Марья
Моревна

НОВАЯ РУССКАЯ КУХНЯ



зарегистрироваться
в системе лояльности



оставить отзыв

ресторан «Марья Моревна»
г. Звенигород, ул. Пролетарская, 19/6
+7 (930) 036-56-78
moremar.ru

Данный материал не является рекламным и
носит ознакомительный характер,
актуальное меню уточняйте у
управляющего заведением.

